

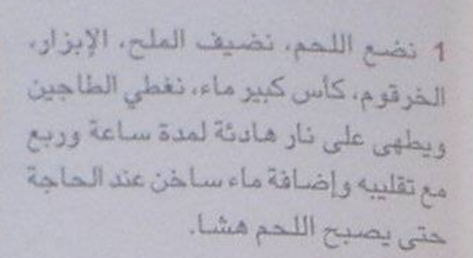
الطواجن
باللحم والدجاج
الحاجة كلثوم
www.ma-ft.com/vb
Majdouline
www.ma-ft.com/vb
Futur
Objectif

طاجين اللحم بسبع خضر

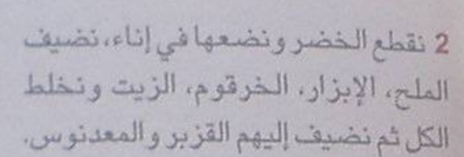
المقادير:
- 500 غ من لحم البقر • بصلة
- حبة كرعة • حبة بطاطس
- حبة طماطم • حبة لفت
- 2 حبات جزر (خيزو) • حبة بسباس
- زليفة من الجلبانة • ملح - إبزار - خرقوم
- ملعقة كبيرة من القزبر والمعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت • 4 ملاعق كبار زيت الزيتون


www.ma-ft.com/vb
Majdouline

طريقة التحضير


Majdouline

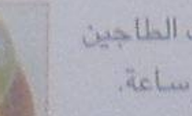
1 نضع اللحم، نضيف الملح، الإبزار، الخرقوم، كاس كبير ماء، نغطي الطاجين ويطهى على نار هادئة لمدة ساعة وربع مع تقليبه وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى يصبح اللحم هشا.


Majdouline

2 نقطع الخضر ونضعها في إناء، نضيف الملح، الإبزار، الخرقوم، الزيت ونخلط الكل ثم نضيف إليهم القزبر والمعدنوس.



3 نصفف الخضر فوق اللحم، نغطي الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة 30 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



Majdouline

4 نضيف زيت الزيتون ونترك الطاجين يترغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة.

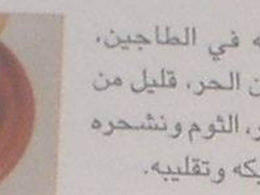
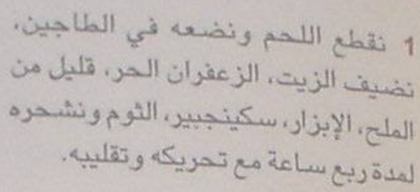
طاجين اللحم بخيزو والجلبانة

المقادير :
- 500 غ من لحم البقر • 1 كلغ جزر (خيزو)
- زليفة من الجلبانة • 2 فصوص ثوم مفروم
- قليل من القزبر والمعدنوس مفرومين
- قليل من الحامض مصير • قليل من الزيتون مرقد
- شعيرات من الزعفران الحر • 5 ملاعق كبار زيت
- ملح - خرقوم - سكينجبير



Majdouline

طريقة التحضير

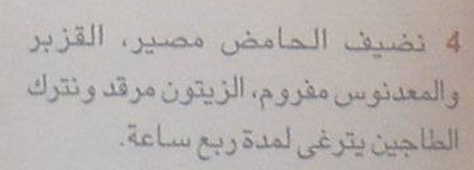
1 نقطع اللحم ونضعه في الطاجين، نضيف الزيت، الزعفران الحر، قليل من الملح، الإبزار، سكينجبير، الثوم ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.


Majdouline

2 نضيف قليل من الماء الساخن، نغطيه ونتركه ينضج على نار هادئة لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.


Majdouline

3 نضيف الجزر مقطع والجلبانة، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

4 نضيف الحامض مصير، القزبر والمعدنوس مفروم، الزيتون مرقد ونترك الطاجين يترغى لمدة ربع ساعة.

طاجين اللحم بالقوق والجلبانة

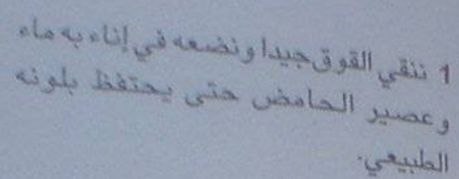
المقادير :

- 500 غ من لحم البقر
- 1,5 كلغ قوق
- زليفة من الجلبانة
- 2 فصوص ثوم مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، إبزار، سكينجبير، خرقوم
- ربع حامضة مصيرة
- 2 ملاعق كبار عصير الحامض
- قليل من القزبر والمعدنوس مفرومين

www.ma-ft.com/vb
Majdouline

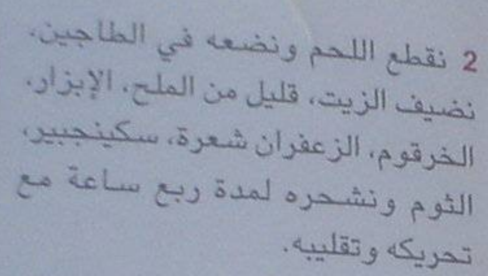
طريقة التحضير





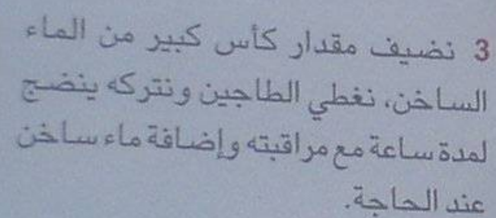
1 ننقي القوق جيدا ونضعه في إناء به ماء وعصير الحامض حتى يحتفظ بلونه الطبيعي.





2 نقطع اللحم ونضعه في الطاجين، نضيف الزيت، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، الزعفران شعرة، سكينجبير، الثوم ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.





3 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



4 نضيف القوق والجلبانة ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة ثم نضيف زيت الزيتون، القزبر والمعدنوس مفروم، الحامض مصير ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

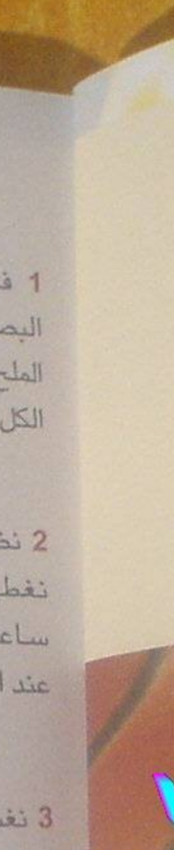
طاجين اللحم بالشفلور

المقادير :

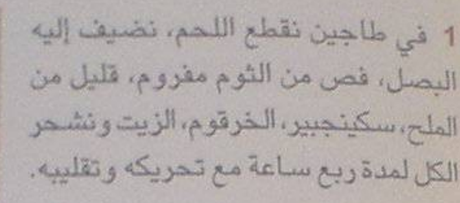
- 500 غ من لحم البقر
- بصلة مشلضة
- حبة شفلور متوسطة الحجم
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- 2 فصوص ثوم
- 2 ملاعق كبار عصير الحامض
- 4 ملاعق كبار زيت
- ملعقة صغيرة دقيق مذاب في قليل من الماء
- ملح، خرقوم، سكينجبير



www.ma-ft.com/vb
Majdouline



طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف إليه البصل، فص من الثوم مفروم، قليل من الملح، سكينجبير، الخرقوم، الزيت ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

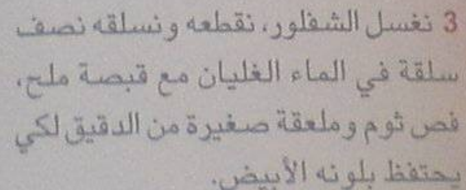


Majdouline

2 نضيف كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

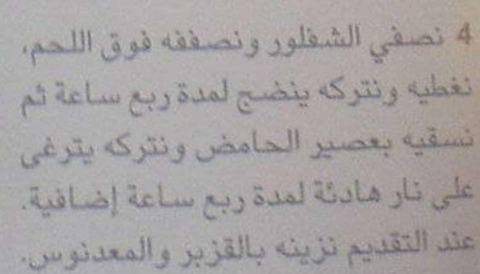


Majdouline



3 نغسل الشفلور، نقطعه ونسلقه نصف سلقة في الماء الغليان مع قبصة ملح، فص ثوم وملعقة صغيرة من الدقيق لكي يحتفظ بلونه الأبيض.





4 نصفي الشفلور ونصففه فوق اللحم، نغطيه ونتركه ينضج لمدة ربع ساعة ثم نسقيه بعصير الحامض ونتركه يترغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة إضافية. عند التقديم نزينه بالقزبر والمعدنوس.

طاجين اللحم باللفت

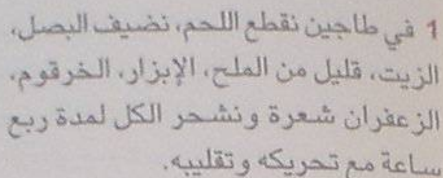
المقادير :

- 500 غ من لحم البقر
- بصلة مشلضة
- 1 كلغ لفت دو اللون البنفسجي
- 4 ملاعق كبار زيت
- قليل من القزبر و المعدنوس مفروم
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، إبزار، خرقوم

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، الزعفران شعرة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



Majdouline

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة الماء عند الحاجة.



3 نقشر اللفت ونقطعه أرباعا ثم نصففه فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع المراقبة.



Majdouline

4 نتأكد من نضج اللفت وعند التقديم نزينه بقليل من القزبر والمعدنوس مفروم.

طاجين اللحم بالفلفلة

المقادير : • 500 غ من لحم البقر • بصلة
• 3 حبات فلفل، خضراء، حمراء، صفراء
• 2 فصوص ثوم مفروم • قليل من المعدنوس مفروم
• 3 ملاعق كبار زيت الزيتون • 2 ملاعق كبار زيت
• ملح، إبزار، تحميرة

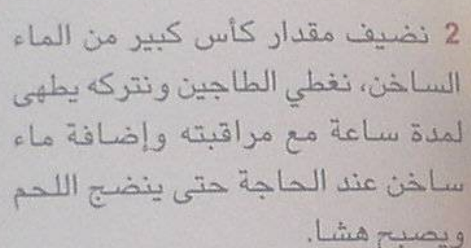
www.ma-ft.com/vb
Majdouline

طريقة التحضير



1 في طاجين نضع بصلة مقطعة إلى دوائر، نضيف اللحم، الزيت، زيت الزيتون، الثوم، قليل من الملح، الإبزار، التحميرة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.





2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.



3 نزيل عن الفلفل زريعتها ثم نقطعها إلى دوائر ونصففها فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 20 دقيقة إضافية مع مراقبته.



4 نرشه بالمعدنوس مفروم ونتركه يترغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة.

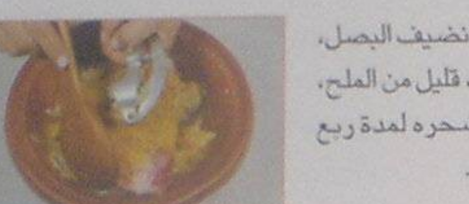
طاجين اللحم بالفول

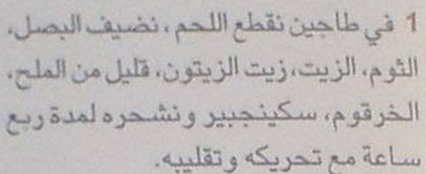
المقادير: • 500 غ من لحم البقر • بصلة مشلضة
• 1 كلغ فول أخضر • 3 فصوص ثوم مفروم
• 2 ملاعق كبار عصير الحامض • 4 ملاعق كبار زيت
• 2 ملاعق كبار زيت الزيتون • ربع حامضة مصيرة
• قليل من المعدنوس مفروم • قليل من الزيتون مرقد
• ملح، خرقوم، سكينجبير



majdouline

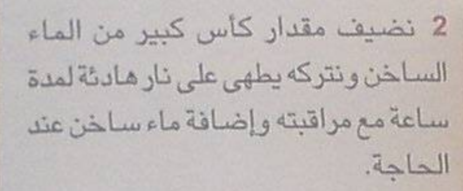
طريقة التحضير





1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الثوم، الزيت، زيت الزيتون، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.





2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن ونتركه يطهى على نار هادئة لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نقشر الفول ونزيل عنه نباته، نثقبه بسكين إذا كانت حباته كبيرة ثم نصففه فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.



4 نسقيه بعصير الحامض، ثم نضيف قطع الحامض مصير، الزيتون مرقد، المعدنوس ونتركه يترغى على النار لمدة 20 دقيقة.



طاجين اللحم بالبسباس

المقادير :

- 500 غ من لحم البقر
- بصلة مشلضة
- 1 كلغ بسباس (الشمار)
- قليل من المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار عصير الحامض
- 2 فصوص ثوم مفروم
- ملح، خرقوم، سكينجبير

www.ma-ft.com/vb
majdouline

طريقة التحضير


majdouline

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الثوم، الزيت، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



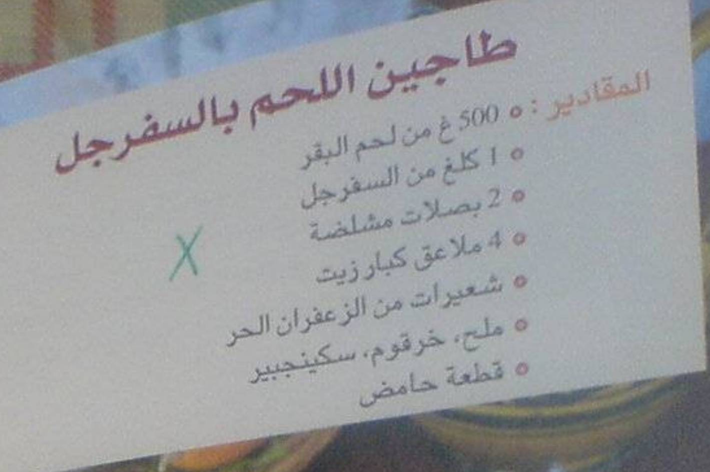
2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.


majdouline

3 نغسل البسباس ونقطعه ثم نصففه فوق اللحم ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.


majdouline

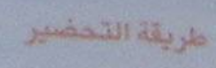
4 نسقيه بعصير الحامض ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة. عند التقديم نزينه بالمعدنوس مفروم.



طاجين اللحم بالسفرجل

المقادير :

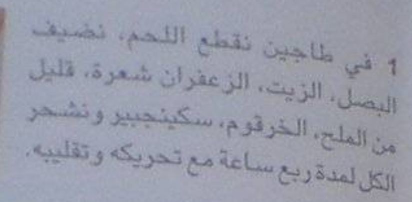
- 500 غ من لحم البقر
- 1 كلغ من السفرجل
- 2 بصلات مشلضة
- 4 ملاعق كبار زيت
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، خرقوم، سكينجبير
- قطعة حامض



طريقة التحضير



Majdouline



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، الزعفران شعرة، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



Majdouline

3 نقشر السفرجل، نقطعه إلى أرباع ونضعه في الماء مع قطعة من الحامض حتى يحتفظ بلونه الطبيعي.



Majdouline

4 نصفف قطع السفرجل فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

www.ma-ft.com/vb
Majdouline



طاجين اللحم بالكرعة (قدرة بالزعتر)

المقادير :

- 500 غ من لحم البقر • بصلة مشلضة
- 1 كلغ كرعة خضراء • 3 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون • شعيرات من الزعفران الحر
- ملح - إبزار - خرقوم • ملعقة صغيرة زعتر


www.ma-ft.com/vb

طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصلة، الزعفران شعرة، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، الزيت ونشحر الكل على نار هادئة لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه من جميع الجوانب.



2 نضيف قليل من الماء الساخن، نغطيه ونتركه يطهى لمدة ساعة (حسب جودة وطراوة اللحم) مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.



3 في إناء نقطع الكرعة، نضيف قليل من الخرقوم، الملح، الإبزار ونخلط الكل ثم نحك فوقها ملعقة صغيرة من الزعتر.



4 نصففها فوق اللحم، نضيف قليل من الماء الساخن، زيت الزيتون نغطي الطاجين ونتركه ينضج فوق نار هادئة لمدة نصف ساعة.

طاجين اللحم بالكرعة الحمراء معسلة

المقادير :
- 500 غ من لحم البقر • بصلة مشلضة
- 750 غ كرعة حمراء • ملعقة صغيرة سمن حر
- ملعقة كبيرة عسل • 50 غ زنجلان محمر
- 2 ملاعق كبار زيت • عود قرفة
- ملح، إبزار، خرقوم، قرفة، سكينجبير


www.ma-ft.com/vb
majdouline

طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، عود القرفة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.


majdouline

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة ونصف مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.


majdouline

3 نزيل قشرة الكرعة، نقطعها إلى مربعات صغيرة ونسلقها في ماء غليان مع قبصة ملح لمدة 20 دقيقة ثم نصفيها تماما من الماء.


majdouline

4 نضعها في مقلات، نضيف السمن، سكينجبير والقرفة، العسل ونشحرها على نار هادئة مع الضغط عليها بملعقة خشبية حتى تتعسل. نصففها فوق اللحم ونرشها بالزنجلان عند التقديم.

طاجين اللحم باللوبية خضراء والطماطم

المقادير :
- 500 غ من لحم البقر • بصلة مشلضة
- 500 غ لوبية خضراء • 2 فصوص ثوم مفروم
- حبة طماطم • قليل من المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت • 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- عصير نصف حامضة • ملح، تحميرة، خرقوم، سكينجبير



طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الطماطم مقطعة، الزيت، قليل من الملح، التحميرة، الخرقوم، سكينجبير ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نقطع اللوبية، نغسلها ثم نصففها فوق اللحم، نغطي الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

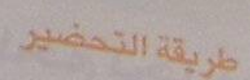


4 نضيف الثوم مفروم، المعدنوس، زيت الزيتون، عصير الحامض ونترك الطاجين يترغى لمدة 20 دقيقة.

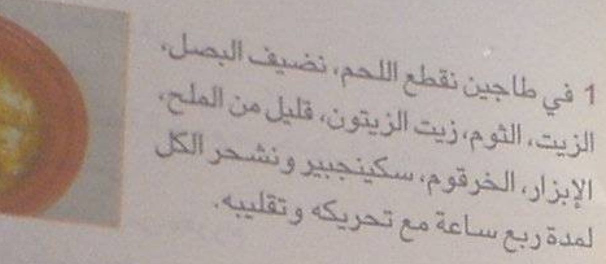
طاجين اللحم بالكرنينة

المقادير :
- 500 غ من لحم البقر
- ربطة من الكرنينة
- بصلة مشلضة
- 2 فصوص ثوم مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- 3 ملاعق كبار عصير الحامض
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير
- قليل من الحامض مصير
- قليل من المعدنوس مفروم


www.ma-ft.com/vb
majdouline



طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، الثوم، زيت الزيتون، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

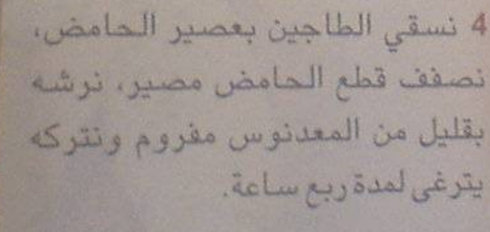

majdouline

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عن الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.


majdouline

3 نصفف الكرنينة فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة تحت المراقبة.





4 نسقي الطاجين بعصير الحامض، نصفف قطع الحامض مصير، نرشه بقليل من المعدنوس مفروم ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

طاجين اللحم بجدور الكرافص

المقادير :

- 500 غ من لحم البقر
- بصلة مشلضة
- 2 حبات متوسطة الحجم من جدور الكرافص
- 2 حبات بسباس
- قليل من المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- ملح، إبزار، خرقوم



www.ma-ft.com/vb
Majdouline

طريقة التحضير



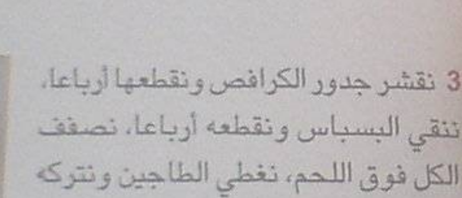
Majdouline

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطيه ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.





3 نقشر جدور الكرافص ونقطعها أرباعا، ننقي البسباس ونقطعه أرباعا، نصفف الكل فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة تحت المراقبة.



Majdouline

4 نرشه بالمعدنوس مفروم ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة قبل تقديمه.

طاجين اللحم باللوز والبصل قدرة

المقادير :

- 500 غ من لحم البقر
- 100 غ لوز
- 3 بصلات
- 4 ملاعق كبار زيت
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، إبزار، خرقوم

www.ma-ft.com/vb
Majdouline

طريقة التحضير


Majdouline

1 نقطع اللحم ونضعه في طاجين، نضيف بصلة مقطعة إلى شرائح، الزيت، الزعفران الحر، الملح، الإبزار، الخرقوم ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.


Majdouline

2 نضيف كأس كبير من الماء الساخن ونترك اللحم يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



Majdouline

3 عندما ينضج اللحم ويصبح هشا نضيف ما تبقى من شرائح البصل، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة إضافية مع مراقبته.



4 نسلق اللوز في الماء الغليان لمدة خمسة دقائق. نزيل عنه قشوره ثم نحمره في الزيت الغليان ونستعمله للتزيين عند التقديم.

طاجين اللحم بالتمر

المقادير:
- 500 غ من لحم البقر
- بصلة مشلضة
- 250 غ تمر
- 100 غ لوز مسلوق ثم مقشر ومقلي
- 2 ملاعق كبار زنجلان محمر
- 2 ملاعق كبار عسل
- عود قرفة + قليل من مسحوق القرفة
- شعيرات من الزعفران الحر
- 4 ملاعق كبار زيت
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير

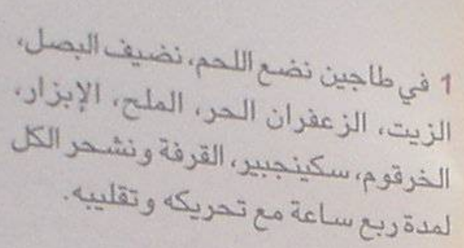


www.ma-ft.com/vb
Majdouline

طريقة التحضير

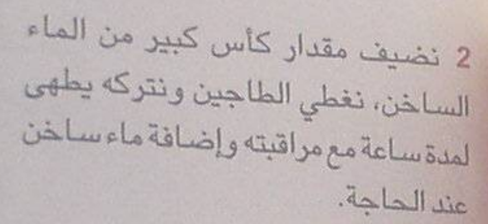



Majdouline



1 في طاجين نضع اللحم، نضيف البصل، الزيت، الزعفران الحر، الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، القرفة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.





2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



Majdouline

3 نفتح التمر ونزيل عنه العظام ثم نصففه فوق اللحم ونترك الكل ينضج لمدة 20 دقيقة.



Majdouline

4 نسقي الطاجين بالعسل ونرشه بقليل من القرفة، نغطيه ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة. عند التقديم نزينه باللوز مسلوق والزنجلان محمر.

طاجين اللحم بالكرمب الصغير

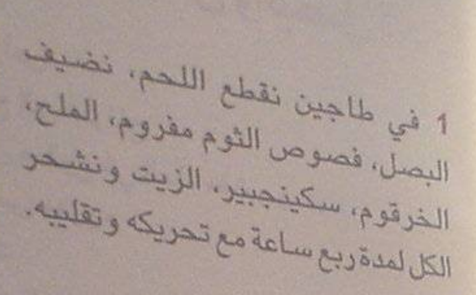
المقادير : 500 غ من لحم البقر

- 1 كلغ كرمب صغير (*Les choux de Bruxelles*)
- بصلة مشلضة
- قليل من المعدنوس مفروم
- 2 فصوص ثوم مفروم + 1 فص ثوم
- 2 ملاعق كبار عصير الحامض
- 3 ملاعق كبار زيت
- ملح، خرقوم، سكينجبير



www.ma-ft.com/vb
Majdouline

طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، فصوص الثوم مفروم، الملح، الخرقوم، سكينجبير، الزيت ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

Majdouline

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



Majdouline

3 نسلق الكرمب الصغير في الماء الغليان مع قبصة ملح وفص ثوم لمدة 20 دقيقة ثم نصفيه من الماء.



Majdouline

4 نصففه فوق اللحم، نضيف قليل من المعدنوس مفروم، نغطي الطاجين حتى يكتمل نضجه لمدة نصف ساعة مع مراقبته.



طاجين بلحم الراس والحمص والبصل قدرة

المقادير :

- 1 كلغ من لحم الرأس
- 1 كلغ بصل مقطع إلى شرائح
- 1 كلغ من الحمص منقوع في الماء مقشر ومفرك
- قليل من المعدنوس مفروم
- 2 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، إبزار، خرقوم

طريقة التحضير

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف بصلة مقطعة إلى شرائح، قليل من الزعفران شعرة، الملح، الإبزار، الخرقوم، كاس كبير من الماء، نغطيه ونتركه يطهى لمدة ساعتين مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

2 نضيف الزيت، زيت الزيتون، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة تحت المراقبة.

3 نضيف شرائح البصل المتبقية، الحمص، المعدنوس ونترك الكل ينضج لمدة 45 دقيقة إضافية مع مراقبته وإضافة القليل من الماء الساخن عند الحاجة.

ما جدولين

majdouline
majdouline
www.ma-ft.com/vb
majdouline

طاجين بالخضر

المقادير :
- 2 حبات جزر (خيزو) • 2 حبات بطاطس
- 2 حبات طماطم • 2 حبات لفت
- 2 حبات بطاطس حلوة • حبة دنجال
- بصلة مقطعة إلى شرائح • 2 فصوص ثوم مفروم
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- قليل من الزيتون مرقد • نصف حامضة مصيرة
- ملعقة كبيرة زيت • 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- ملح، إبزار، تحميرة • قزبر ومعدنوس مربط


www.ma-ft.com/vb
majdouline

طريقة التحضير



1 في طاجين نضع البصل، القزبر والمعدنوس، الزيت، زيت الزيتون، قليل من الملح، الإبزار، التحميرة، الثوم ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه.

ماجدولين


majdouline

2 نضيف الجزر مقطع، اللفت مقطع، مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة نصف ساعة مع مراقبته.


majdouline

3 نصفف ما تبقى من الخضر مقطعة إلى أرباع، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.


majdouline

4 نزينه بالحامض مصير، القزبر والمعدنوس مفروم، الزيتون مرقد، قليل من الإبزار ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

طاجين الدجاج معسل بالبصل والزبيب

المقادير:
- دجاجة من وزن 1,5 كلغ
- 500 غ بصل
- 2 فصوص ثوم
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- قليل من خرقوم، سكينجبير، قرفة، ملح، إبزار
- 2 ملاعق كبار زيت
- 3 ملاعق كبار زيت الزيتون
- 100 غ زبيب بدون عظم
- ملعقة كبيرة من السكر سنيدة

ماجدولين



www.ma-ft.com/vb

majdouline



majdouline

1 في إناء نخلط الزيت، زيت الزيتون، قليل من الخرقوم، سكينجبير، القرفة، الملح والإبزار حتى تنسجم العناصر ثم ندهن بها قطع الدجاج ونتركها تتشرب لمدة نصف ساعة.



majdouline

2 نضع بصلة مشلضة أسفل الطاجين مع قليل من خليط الزيت والتوابل، الثوم، نشحرها قليلا ثم نصفف فوقها الدجاج ونتركه يتشحر لمدة 10 دقائق مع التحريك.

www.ma-ft.com/vb



3 نقطع ما تبقى من البصل إلى شرائح، نخلطها بمزيج التوابل والزيت ثم نصففها فوق الدجاج، نغطي الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة 40 دقيقة مع المراقبة وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

4 نضيف الزبيب، المعدنوس مفروم، نرش الطاجين بالسكر سنيدة، نغطيه ونتركه يترغى لمدة 20 دقيقة.



طاجين الدجاج بالبرقوق اليابس

المقادير :
- 1 دجاجة من وزن 1,5 كلغ
- 2 بصلات مقطعة إلى شرائح
- 200 غ من البرقوق اليابس
- 100 غ لوز مسلوق، مقشر ومحمر
- ملعقة كبيرة زنجلان محمر
- 4 ملاعق كبار زيت
- ملعقة كبيرة سمن حر
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير
- قليل من القرفة
- ملعقة كبيرة سكر سنيدة
- ملعقة كبيرة ماء الزهر

طريقة التحضير

1 في إناء نخلط الزيت، السمن، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم وسكينجبير ثم ندهن بها قطع الدجاج ونتركها مرقدة لمدة نصف ساعة.

2 في طاجين نضع البصل، قطع الدجاج ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكها وتقليبها.

3 نفرغ كأس كبير من الماء الدافئ في الإناء المستعمل، نخلط لكي يمتزج بشرمولة المتبقية ثم نضيفه إلى الدجاج، نغطيه ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

4 في كسرولة نضع الماء، السكر سنيدة، ماء الزهر، القرفة، نغليه ثم نضع البرقوق يسلق لمدة 20 دقيقة. نزين الطاجين بالبرقوق مفند في الزنجلان وباللوز المحمر.

Majdouline
Majdouline
www.ma-ft.com/vb
Majdouline
Majdouline
Majdouline



طاجين الدجاج البلدي بالسلق

المقادير :

- دجاجة بلدية من وزن 1,5 كلغ، مقطعة إلى قطع متوسطة
- بصلة مشلضة
- ربطة من السلق
- قليل من المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- فص ثوم مفروم
- قليل من الحامض مصير
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير

طريقة التحضير

1 في طاجين نضع البصل، نصفف قطع الدجاج، نضيف الثوم، الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، الزيت ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير ماء ساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعتين مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 ننقي أعراش السلق، نزيل عنها القشرة الرقيقة ثم نقطعها إلى شرائح طويلة ونضعها في الماء.

4 نصفيها ثم نصففها فوق الدجاج ونرشها بالمعدنوس مفروم، نغطي الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته. نضيف الحامض مصير ونترك الطاجين يترغى لمدة ربع ساعة.

Majdouline
www.ma-ft.com/vb

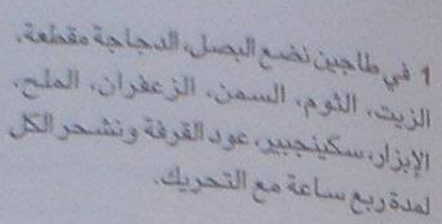
طاجين الدجاج بالمشماش اليابس والأناناس

المقادير : • دجاجة من وزن 1,5 كلغ
- 2 بصلات مشلضة • 2 فصوص ثوم
- علبة أناناس • 250 غ مشماش يابس
- 100 غ لوز مسلوق، مقشر، مقلي ومهرمش
- ملعقة كبيرة سكر سنيدة • عود قرفة + قليل من القرفة
- 4 ملاعق كبار زيت • ملعقة صغيرة سمن حر
- شعيرات من الزعفران الحر • ملح، خرقوم، سكينجبير

www.ma-ft.com/vb
Majdouline

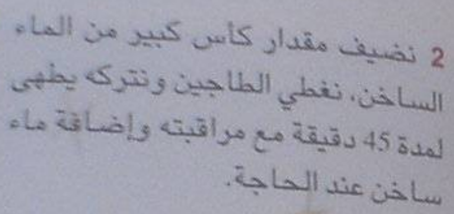
طريقة التحضير





1 في طاجين نضع البصل، الدجاجة مقطعة، الزيت، الثوم، السمن، الزعفران، الملح، الإبزار، سكينجبير، عود القرفة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.





2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة 45 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 في كسرولة نسلق المشماش اليابس مع عود القرفة والسكر سنيدة لمدة ربع ساعة ثم نصفيه من الماء.



4 نصفف الأناناس مقطع والمشماش اليابس فوق الدجاج، نغطي الطاجين ونتركه يترغى لمدة 20 دقيقة مع مراقبته. عند التقديم نزينه باللوز مهرمش.

طاجين الدجاج بالبصل والفلفلة مشوية

المقادير : • دجاجة بوزن 1,5 كلغ • 500 غ بصل
• حبتان فلفل خضراء وحمراء
• 2 فصوص ثوم مفروم • قليل من بسيبيسة
• قليل من القزبر والمعدنوس مربط
• ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير
• 2 ملاعق كبار زيت • 3 ملاعق كبار زيت الزيتون

www.ma-ft.com/vb
Majdouline

طريقة التحضير


Majdouline

1 في طاجين نضع بصلة مشلضة، نضيف الزيت، زيت الزيتون، بسيبيسة، الثوم والتوابل ونشحر الكل حتى تلين البصل ثم نضيف قطع الدجاج ونشحر الكل لمدة 10 دقائق مع التحريك.


Majdouline

2 نقطع البصل المتبقي إلى شرائح، نضعه فوق الدجاج ثم نضيف القزبر والمعدنوس وكأس ماء ساخن، نغطي الكل ونتركه يطهى لمدة 40 دقيقة تحت المراقبة.


Majdouline

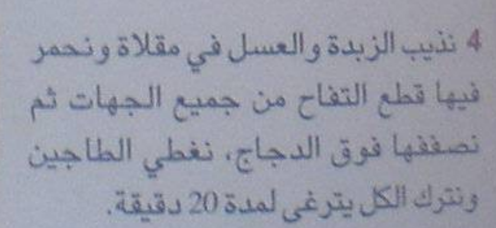
3 نشوي الفلفلة من جميع الجوانب ثم نضعها في كيس من البلاستيك حتى تبرد وتلين، نقشرها ونغسلها، نزيل عنها الزريعة ونقطعها إلى شرائط طويلة.


Majdouline

4 نصففها فوق الطاجين، نغطيه ونتركه يترغى لمدة 15 دقيقة.

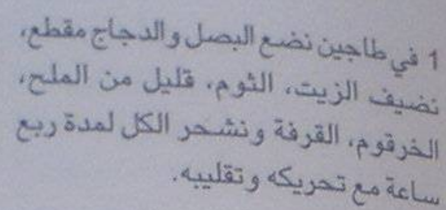
طاجين الدجاج بالتفاح والقرفة

المقادير:
- دجاجة من وزن 1,5 كلغ
- 2 بصلات مشلضة
- 1 كلغ تفاح
- فص ثوم مفروم
- قليل من الكوزة محكوكة
- 2 ملاعق كبار زبدة
- ملعقة كبيرة عسل
- ملح، قرفة، خرقوم
- 4 ملاعق كبار زيت

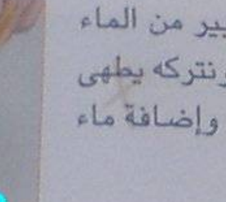


www.ma-ft.com/vb
majdouline

طريقة التحضير



1 في طاجين نضع البصل والدجاج مقطع، نضيف الزيت، الثوم، قليل من الملح، الخرقوم، القرفة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة 30 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

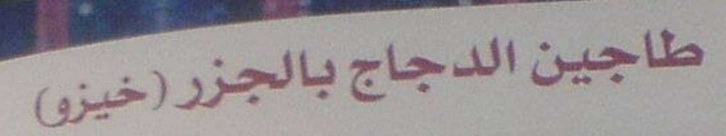


3 نقشر التفاح، نقطعه أرباعا ونزيل عنه العظام ثم نسلقه في الماء الغليان مع قليل من القرفة والكوزة محكوكة لمدة ربع ساعة.



4 نذيب الزبدة والعسل في مقلاة ونحمر فيها قطع التفاح من جميع الجهات ثم نصففها فوق الدجاج، نغطي الطاجين ونترك الكل يترغى لمدة 20 دقيقة.

majdouline



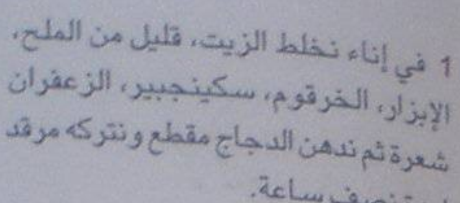
طاجين الدجاج بالجزر (خيزو)

المقادير :
- دجاجة من وزن 1,5 كلغ • 1 كلغ جزر
- بصلة • قليل من القزبر والمعدنوس
- قليل من الحامض مصير • 4 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون • شعيرات من الزعفران الحر
- ملح - خرقوم - سكينجبير - إبزار

للتزيين : • قليل من الزيتون مرقد


www.ma-ft.com/vb
majdouline

طريقة التحضير


majdouline

1 في إناء نخلط الزيت، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، الزعفران شعرة ثم ندهن الدجاج مقطع ونتركه مرقد لمدة نصف ساعة.

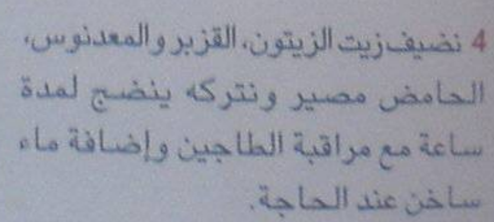


2 في طاجين نضع البصلة مقطعة إلى شرائح، نصفف فوقها الدجاج، نضيف كأس كبير من الماء ونتركه يطهى على نار هادئة لمدة نصف ساعة مع تقليبه وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نضع الجزر مقطع يترقد في خليط الزيت والتوابل ثم نصففه فوق الدجاج.


majdouline



4 نضيف زيت الزيتون، القزبر والمعدنوس، الحامض مصير ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبة الطاجين وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

عند التقديم نزينه بالزيتون مرقد.

طاجين بأعناق بيبي قدرة

المقادير :

- 1 كلغ أعناق بيبي
- 3 بصلات مقطعة إلى شرائح
- ملعقة صغيرة سمن حر
- 4 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- قليل من القزبر و المعدنوس مفروم
- 2 فصوص ثوم مفروم
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح - إبزار - خرقوم - سكينجبير
- 3 ملاعق كبار خل

ماجدولين


www.ma-ft.com/vb
Majdouline

طريقة التحضير



1 نغسل أعناق بيبي ثم نرقدها في الماء والخل لمدة ساعة. نغسلها ونصفيها قبل الاستعمال.


Majdouline

2 في طاجين نقطع بصلة إلى شرائح، نصفف أعناق بيبي، نضيف الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، الزعفران الحر، الزيت، السمن الحر، الثوم ونشحر الكل لمدة 15 دقيقة مع تحريكها وتقليبها.


Majdouline

3 نضيف كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



4 نضيف شرائح البصل المتبقية ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة إضافية ثم نضيف زيت الزيتون، القزبر والمعدنوس مفروم ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.



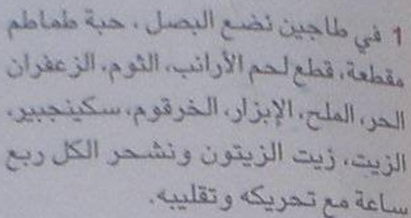
طاجين الأرنب بالبطاطس

المقادير: • 1 كلغ من لحم الأرانب • 1 كلغ بطاطس
• بصلة مشلضة • 2 حبات طماطم
• فص ثوم مفروم • ربع حامضة مصيرة
• قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
• قليل من الزيتون مرقد • 2 ملاعق كبار زيت
• 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
• شعيرات من الزعفران الحر
• ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير


www.ma-ft.com/vb
Majdouline

طريقة التحضير

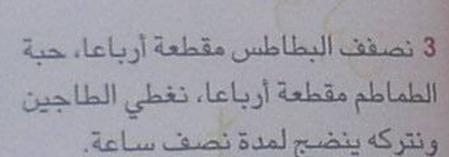

Majdouline


1 في طاجين نضع البصل ، حبة طماطم مقطعة، قطع لحم الأرانب، الثوم، الزعفران الحر، الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، الزيت، زيت الزيتون ونشحر الكل ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

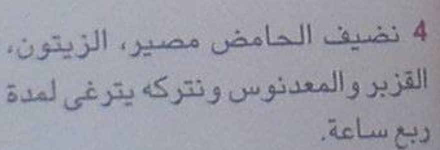


2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 40 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.




3 نصفف البطاطس مقطعة أرباعا، حبة الطماطم مقطعة أرباعا، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.


Majdouline


4 نضيف الحامض مصير، الزيتون، القزبر والمعدنوس ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

طاجين الأرنب بالبصل الصغير

المقادير :
- 1 كلغ من لحم الأرانب
- بصلة مشلضة
- 500 غ بصل صغير
- قليل من العدنوس مفروم
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملعقة صغيرة سمن حر
- 2 ملاعق كبار زيت
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير، قرفة

www.ma-ft.com/vb

majdouline

طريقة التحضير

1 في طاجين نضع بصلة مشلضة، لحم الأرانب مقطع، الزيت، السمن، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، القرفة، الزعفران ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 45 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

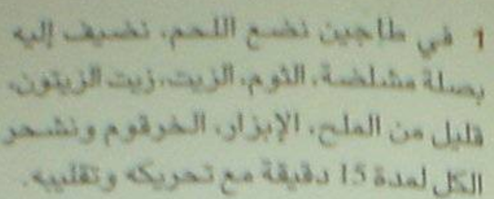
3 نضيف البصل الصغير، المعدنوس مفروم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 30 دقيقة تحت المراقبة دائما.

طاجين بلحم الماعز والبصل والزيتون

المقادير : • 750 غ من لحم الماعز • 500 غ بصل
• زيتون مرقد • 2 فصوص ثوم مفروم
• قليل من المعدنوس مفروم • 2 ملاعق كبار زيت
• 3 ملاعق كبار زيت الزيتون • ملح، إبزار، خرقوم

www.ma-ft.com/vb
majdouline

طريقة التحضير





1 في طاجين نضع اللحم، نضيف إليه بصلة مشلضة، الثوم، الزيت، زيت الزيتون، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم ونشحر الكل لمدة 15 دقيقة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كاس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نضيف ماتبقى من البصل مقطع إلى شرائح، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة إضافية مع مراقبته.



4 نضيف الزيتون والمعدنوس مفروم، نغطي الطاجين ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

majdouline